

Bergisches Gasthaus Mahnertmühle
Paul-Georg Dickel
Mahnertmühle 1, 42781 Haan

Tel.: 0 21 29 / 12 14
Fax: 0 21 29 / 50 248
www.mahnertmühle.de

Menüvorschläge 2012

Alte Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit!

Sehr geehrte Gäste,

für Ihre Familien- oder Betriebsfeiern in unserem Hause haben wir für Sie eine Auswahl an verschiedenen Menüs zusammengestellt.

Suchen Sie sich für Ihr Fest ein Menü aus. Wir helfen Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs. Paul-Georg Dickel und Khalid Aztout werden Sie gerne beraten.

Für Abend- Gesellschaften haben wir bis 2 Uhr geöffnet.

Ab 2 Uhr berechnen wir Kosten pro Bedienung und Stunde in Höhe von 25,00 €

Menü Nr. 1

Preis pro Person 29,00 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Kalbsbraten mit einer Champignonrahmsauce,
Blattsalate in Joghurtdressing und Kroketten

*

Birne Helene, Vanilleeis mit Birne und warmer Schokoladensauce

Menü Nr. 2

Preis pro Person 35,50 €

Bunter Salatteller mit frischem Stangenbrot

*

Kerbel-Karottencreme

*

Zwei Schweinefiletmedaillons mit Kräuterchampignons,
Marktgemüse und Kartoffelplätzchen

*

Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne

Menü Nr. 3

Preis pro Person 37,00 €

Waldorfsalat mit Orangen und Walnüssen

*

Kleine klare Steinpilzsuppe mit Käsestange

*

Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Holundersauce,
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettenknödel

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü Nr. 4

Preis pro Person 39,50 €

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speckstreifen und Bröseln

*

Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Beàrnaise,
frischen Gemüsen und Kartoffelgratin

*

Crêpes mit Vanilleeis und Kirschen, Sahne

Menü Nr. 5

Preis pro Person 28,00 €

Graved Lachs mit Dillsenfmayonnaise und Rösti

*

Gebratene Bauernente mit Soße,
Rotkohl und Kartoffelklöße

*

Ein Apfelring in Bierteig gebacken
Vanilleeis und Sahne

Menü Nr. 6

Preis pro Person 44,00 €

Ein geräuchertes Forellenfilet in Sauce Vinaigrette mit Stangenbrot

*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

*

Rinderfilet am Stück rosé gebraten mit Pfifferlingen,
frisches Marktgemüse und Mandelkroketten, Rinderjus

*

Weißes Mousse mit Schokoladenspänen und warmen Kirschen

Zur Spargelsaison von Ende April bis zum 24. Juni, Johannistag, je nach Witterung:

Bieten wir frischen Spargel an, als Vorspeise, als Suppe und als Hauptgerichte.

Lamm bieten wir als Keule, Haxe und Rücken an.

Auch stellen wir Ihnen Ihr persönliches Menü gerne zusammen.

In den Preisen sind Bedienung und 19% Mehrwertsteuer enthalten.